

ここで問題です。

**問1**：このように様々な工夫してアイスクリームを作っているハーゲンダッツですが、社員は何人いるのでしょうか？

①約200人 ②約1000人 ③約3000人

**問2**：ハーゲンダッツが生まれた国は？

①アメリカ ②デンマーク ③ドイツ

※解答は、編集後記 (p.30) の欄外にあります。

●今まで、なんでハーゲンダッツはこんなに高いんだろう！と疑問に思っていたんですが、その理由がわかりました。これから、ハーゲンダッツを食べる時、今回聞いたことを思い出して、今まで以上に美味しく感じられそうです。(ひびき) ●この取材に参加して初めて、ハーゲンダッツには多くのこだわりがあることを知り、あの価格の高さに納得することができたので、1人でも多くの人にこの記事を読んでもらいたいです!! (香乃) ●ハーゲンダッツの値段の理由がわかり、印象がだいぶ良くなりました。(崇大) ●普段食べているアイスよりも、高級感が感じることができました。(愛里朱) ●高級感溢れるというのが今までのアイスの概念を覆すような発想で、面白いなと思いました。(亜実果) ●私は普段から金欠状態で、ハーゲンダッツのような高いアイスには無縁に過ごしていましたが、今回めぐらうの取材を経て、とても身近なものに思えてきました。(慧理那) ●小さい頃からよく食べていたアイスだったので、取材に関わることができてうれしかったです。おいしさの秘密や他のアイスの違いなど、初めて知ることが多く、商品開発の大変さを知ることができました。(千尋)

●今回、ハーゲンダッツの社内に訪問させて頂きましたが、素材からアピール方法、お客様への配慮までこだわりつけていて、だから世界中で売れるのだと納得しました。今まで「なんでハーゲンダッツってこんなに高いのんだろうか？」と、疑問に思っていたのですが、この記事でみなさんが気持ちよくハーゲンダッツの「至極の瞬間」を楽しんで頂けたらいいと思います!! (正徳) ●取材で、僕はハーゲンダッツの人たちが一つひとつにすぐく工夫して、ほんとにすごいと思いました。(智嗣) ●いろいろ知らないことや、美味しさのひみつなどを知り、ハーゲンダッツの魅力伝えたいと思いました。(栖鳳)



## 一番人気の味は？

今も昔も不動のセンター、年間人気は「バニラ」です。1984年に日本で初めて売られたハーゲンダッツの商品もバニラを含むバイントカップでした。現在、約30種類ほどのハーゲンダッツ商品があるそうです。内訳は、ミニカップ15種前後、クリスピーサンド3種、パートタイプ3種、6個入りのマルチパック3種、バイントカップ4種などで、スタンダードな味から期間限定商品まで幅広く揃っています。期間限定商品も人気があり、必ずしも毎月バニラが一番ではないそうです。またWeb限定の商品もあり、アイスクリームケーキなど、おすすめ商品がたくさんあります。

## ハーゲンハートって知ってる？

ミニカップに充填する際に、偶然ハート型になる現象のことなんです。その中でも、クリアルハートと呼ばれる整った形のハートに当たる確率は1,000個に2個だそうです。



●長い取材の後に食べるアイスクリームは、もはや至福なもの。



これが8時間かき混ぜた結果です。アイスクリームはあちこちで売っているような形になりました。スプーンでかき混ぜるのも苦勞です。



この写真は5時間かき混ぜた結果です。全体がアイスクリームのような形をしてきました。この状態にまでなると、泡立て器ではかき混ぜられないので、スプーンを使いました。それでも、完成時よりはだいぶ柔らかかったです。



3時間かき混ぜた結果。かき混ぜるために6回取り出しました。見てわかる通り、端の方からアイスクリームのように固まってきました。真ん中がまだ液体でした。なので、偏らないように全部を素早く混ぜ、均等にすることがポイントです。



容器に入れたとき、どうした液体だったので、これで本当にアイスクリームになるのか不安でした。このときは泡立て器でかき混ぜるのがよいと思います。冷凍庫に入れて冷やし、30分おきにかき混ぜます。私は計8時間欠かすか混ぜました。



まず、材料を混ぜます。  
①卵と砂糖を混ぜる  
②生クリームをミキサーで泡立てる  
③①と②と牛乳を混ぜる(本当は泡立つようですが、私は泡立ちませんでした)



私が作ったのはどうなるか？  
→高さはほぼ変わりませんでした。



ハーゲンダッツのアイスクリームは、溶けても体積が変わらない。

取材で聞いたアイスクリームの密度のことにも気になって実験してみました



いただきまーす☆

味見をしてみました、ハーゲンダッツのようになめらかで、おいしいアイスクリームにはなりません。味は生クリームの濃厚な味が出ていたが、食感がシャーベットのようシャキシャキしていました。



「めぐらう」編集員が自宅で

挑戦者 二河真弓